43e Année. — N° 3. Dimanche 17 Janvier 1926.

Tome LXXXV

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec **“Le Messager agricole du Midi” et “La Vigne américaine”**

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit.

Le Progrès Agricole parait tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **45** fr.

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Baligne), à Montpellier

Chèque postal 786 Montpellier. Téléph. 10-53

Reg. Com. Tours. N° 195.

ALGÉRIE :
LOUIS BILLIARD
ORAN, ALGER, BÔNE



1895

TUNISIE :
Établ^ts SCHWICH & BAIZEAU
TUNIS

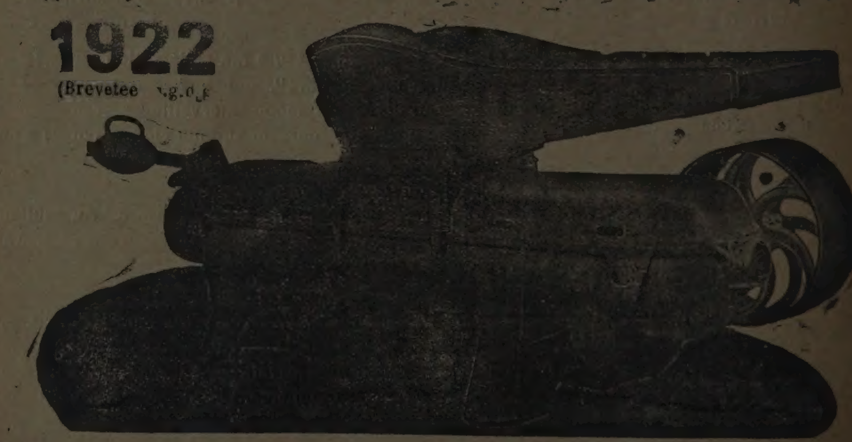
Rien ne vaut 25 années d'expérience !

La nouvelle Presse Continue

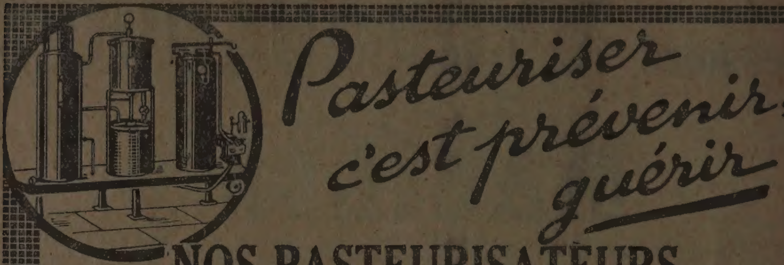
Mabille

Catalogue N° 11 [illegible] à Amboise (Indre-et-Loire) munie des derniers perfectionnements est un instrument sans rival. Des milliers de presses fonctionnant dans tous les pays du monde prouvent sa supériorité incontestable.

1922
(Brevetée s.g.d.g.)



Foulo-pompes, pressoirs hydrauliques et continus, LIVRAISON IMMEDIATE



NOS PASTEURISATEURS
POUR VINS EN FUTS

convienment parfaitement à tous ceux, viticulteurs et négociants, qui ont à protéger efficacement leurs vins contre les maladies.

Notre modèle pour dix hectos spécialement étudié pour les petites installations, peut être chauffé avec n'importe quel combustible.

C'est un appareil très pratique, facile à conduire et très économique.

Demandez tous renseignements à la

S^TÉ du FILTRE GASQUET

110, rue Notre-Dame (BORDEAUX)

6641

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :

pour la France,

à la **SOCIETE DU FILTRE GASQUET**
(Siège social) 110, rue Notre-Dame, à BORDEAUX

ou à la *SOCIETE DU FILTRE GASQUET*
41, rue de Bercy, à PARIS

pour l'Algérie,

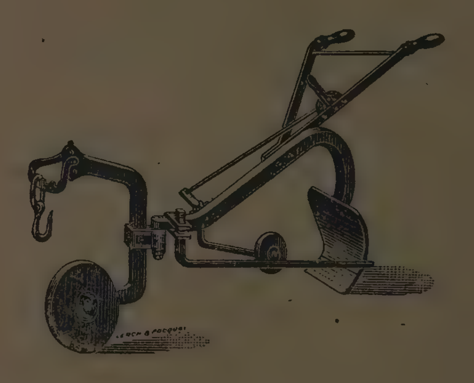
à la **SOCIÉTE DU FILTRE GASQUET**
1, boulevard Bugeaud, à ALGER

ou à la *SOCIETÉ DU FILTRE GASQUET*
74, rue de Mostaganem, à ORAN

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Dernier modèle perfectionné



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

ALAIS : chez M. Jumas.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. Xambili.
BÉDARIEUX, 22, Gd-Rue : chez M. Salascq.

MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : 41, avenue de la Gare.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. Silvy Frères.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. Dombre.

R. C. Agen. — 1064 1063

Usines KIRPY
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

43e Année. — N° 3 17 Janvier 1926

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le sevrage des greffes et l'affaiblissement des vignes

Chaque année, au cours de l'hiver, nous recevons des souches mortes ou mourantes qui, cependant, avaient poussé vigoureusement et même très vigoureusement les années précédentes. Il s'agit donc d'une chute brusque et extrêmement marquée de la puissance de la plante. Tantôt le dépérissement porte sur des surfaces importantes et qui vont en s'agrandissant, tantôt il ne porte que sur des souches isolées, leurs voisines restant très vigoureuses.

C'est un cas de ce genre qui nous est soumis par la lettre suivante Comme il est très fréquent cette année et présente un intérêt général, nous allons l'étudier attentivement.

« Avant hier, je me suis permis de vous adresser par colis postal à domicile deux pieds de vignes arrachées le jour même de l'expédition afin de vous demander une consultation. L'un de ces pieds était mort depuis l'année dernière, puisqu'il n'a pas fait de sarments, l'autre allait certainement mourir vu ses petits sarments.

Voici l'historique de la plantation :

Il s'agit d'une plantation de 4.000 pieds (Riparia-Rupestris n° 3309, achetés à Montpellier). Ces pieds ont été plantés dans un terrain excellent où se faisait jadis du jardinage et des narcisses ou des fraisiers. La terre a

toujours été bien fumée avec du fumier de moutons. Les pêchers mis en même temps que la vigne se sont faits superbes. Cette plantation a été faite en 1920, les plants se sont développés merveilleusement. L'année suivante en 1921, le greffage a eu lieu. La réussite a été complète et les greffes ont superbement prospéré. L'année suivante en 1922, je remarquais déjà quelques plants morts (1 sur 100 environ), pendant l'année suivante je remarquais que les vignes poussaient en retard de 20 à 25 jours sur les voisines et les feuilles poussaient *frisées*. Il y avait beaucoup de coulage. Il s'agit de *Clairette* sur *Riparia-Rupestris*, mais je crois que ce que nous appelons ici Clairette s'appelle en réalité Aramon blanc. Enfin, en 1924, je brûlai mes vignes en les sulfatant et mon domestique avait quelques jours avant coupé les sarments, pour pouvoir sulfater, et il les avait coupé trop courts. La vigne souffrit, mais la récolte fut abondante quand même.

L'année dernière, en 1924, le nombre de vignes mortes était d'environ 3 pour 100, la vigne poussait encore en retard et les feuilles frisées reparaissent, mais en moins grand nombre. Cette année là je faisais tailler en laissant un plus grand nombre de porteurs pour éviter le coulage. En l'année 1925, les vignes poussaient encore en retard, les vignes mortes comme celles que je vous envoie sont au nombre de 5 pour 100, et les vignes aux rameaux raboubris analogues aux rameaux de la vigne que je vous envoie sont au nombre de 8 o/o.

Enfin, la plantation a faibli et la récolte a été d'un quart moins abondante. En 1925, la vigne a été bien sulfatée et les rameaux coupés très modérément. Les vignes frisées n'ont plus reparu. Je me demande si ce ne sont justement pas celles-là qui, peu à peu, mourraient. J'ai remarqué que, dans les vignes qui sont vivantes quand on les taille, le bois à l'intérieur est vert, naturellement, mais au milieu la moelle semble comme du papier mâché.

Je viens vous demander ce que je dois faire pour arrêter la mortalité de ces vignes. Dois-je tailler court. Dois-je aussitôt après la taille passer le sulfate de fer. Dois-je mettre un engrais spécial.

Je vous serais très obligé de me fixer à ce sujet. Je me permet de vous rappeler que la terre est une très bonne terre, les légumes que l'on fait se font superbes. L'eau n'y demeure jamais et l'été ce n'est jamais sec. Sachant votre haute compétence dans tous ce qui touche à la vigne, je m'en remets complètement à vous pour juger ce cas sans précédant parmi les propriétaires du pays, et je ferai exactement ce que vous me direz.

P.-S. — J'ai oublié de vous dire que les sarments qui ont servi à greffer ces vignes ont été pris sur des vignes qui ont 25 ans et qui depuis cette époque ont toujours donné de belles récoltes.

Est-ce parce que ayant trop coupé les vignes et le brûlage ayant eu lieu là dessus, les vignes ont très souffert ? »

M. R. (Var).

Plusieurs causes sont évidemment intervenues, soit simultanément, soit isolément pour amener les affaiblissements ou dépérissements signalés.

Il est de toute évidence qu'un rognage très sévère est nuisible à la souche : 1° en diminuant souvent considérablement la végétation : si à l'époque indiquée, juin, on supprimait tout les rameaux

jusqu'au niveau de la grappe la plus élevée, il se produirait d'abord ce que produit une forte grêle. Mais si la grêle supprime le feuillage, elle supprime aussi la récolte ; elle fatigue, mais elle allège. Le rognage sévère fait grossir ou multiplier les grappes en les empêchant de couler ; il fatigue doublement, à quoi le « brûlage » des feuilles par une bouillie acide n'a évidemment pas nui.

Et cela suffit à expliquer la chute brusque de la puissance et la mort des souches. Il y a eu ici épuisement, non pas peut-être parce que la récolte a été trop forte en valeur absolue, mais par rapport à l'importance de la surface foliacée. Chez la souche complètement morte, l'épuisement a été complet, comme il a été possible de s'en assurer à l'aide des réactifs appropriés. L'autre, après avoir été très vigoureuse, ce qu'on peut apprécier en examinant les dimensions des coursons réservés à la taille de l'année précédente — n'a émis que des pousses très courtes et grêles, comme en émet une vigne faible, mais ne présentant aucune trace d'autre maladie particulière.

*
* *

L'affaiblissement est souvent favorisé par un sevrage tardif. Il est particulièrement marqué sur les vignes encore jeunes. Soit parce que la greffe a été placée un peu trop profondément, soit parce qu'elle a été reprise au-dessous d'une première greffe non réussie, soit parce que des apports de terre ont exhaussé le terrain, soit encore et surtout parce que les déchaussages se font de moins en moins profonds pour raison d'économie ou de négligence, les racines du greffon ne sont pas coupées en temps utiles. Elles devraient l'être l'année même du greffage, au cours de l'été ; mais pour éviter la destruction et la réfection de la butte, la plantation d'un piquet et les décollements possibles, on se borne trop souvent à renforcer la butte contre le vent au fur et à mesure de la croissance de la greffe. Si le greffon a émis des racines, et c'est la règle, celles-ci placées dans la terre superficielle, qui est la meilleure, se développent puissamment et suffisent à nourrir copieusement les pousses qui deviennent même plus belles que celles des greffes non affranchies. Et il arrive alors que la greffe se développe exclusivement par ses propres racines, la soudure pouvant même ne pas s'être réalisée. Il faut se méfier des greffes de l'année trop vigoureuses ; leur puissance, elles la doivent souvent

à l'aide apportée par les racines du greffon. Qu'on supprime celles-ci au bout d'un ou deux ans au plus et toute la souche meurt ou faiblit brusquement. C'est ce qui a eu lieu pour une des souches soumises à notre examen : le sevrage avait été trop tardif.

Et l'affaiblissement consécutif à un sevrage trop retardé est d'autant plus marqué que le terrain est plus médiocre. Il y a un peu partout dans l'Aude, les Pyrénées-Orientales, le Centre de la France des terrains sablonneux, dits de sables morts. Ils sont souvent profonds et il semble qu'ils conviendraient à la rigueur aux vignes américaines usuelles. Mais aucune d'elles n'y prospère, à moins que leurs greffes ne soient affranchies. Les racines du greffon vinifera permettent à la souche de se développer presque normalement. Mais si on les supprime, tout décline.

*
* *

Les feuilles frisées sont assez fréquentes sur les greffes d'un, deux ou trois ans et quelquefois plus. Mais elles disparaissent à mesure que la souche vieillit. Elles sont d'autant plus frisées que les greffes ont été plus vigoureuses la première année. Sont-elles la conséquence d'une végétation trop prolongée et, par suite, d'un aoûtement incomplet ? Mais les greffes mildiousées à l'arrière-saison ne poussent pas frisées au printemps suivant. Il s'agit plus probablement ici d'un de ces cas d'Acariose dont nous avons déjà entretenu nos lecteurs, plus fréquents sur les jeunes vignes parce qu'elles sont moins soufrées que les vieilles.

*
* *

Ce qu'il y a à faire, c'est d'abord de tailler plus court que d'habitude, ou de diminuer le nombre des coursons, afin de diminuer la charge des ceps; de fumer avec des engrais immédiatement actifs de manière à remonter le plus vite possible les ceps affaiblis, mais en faisant dominer la potasse. Les terres de jardins sont peut-être pauvres en potasse assimilable, les légumes verts étant très exigeants en cet élément fertilisant. Le sulfate de fer ne servira pas à grand chose.

Fumures insuffisantes

On cherche de plus en plus à obtenir de hauts rendements, soit par une taille extra longue avec fil de fer, comme nous l'avons dit

dans notre dernière chronique, soit en multipliant le nombre des coursons. Ce qui compte surtout pour le rendement, c'est le nombre d'yeux laissés à la taille, et avec la taille courte, la vigne peut avoir la même charge qu'avec la taille longue. Et enfin, il faut compter avec les circonstances très favorables qui se présentent parfois et qui font sortir des raisins de partout.

Mais, dans tous les cas, pour maintenir une telle production ou pour empêcher une répercussion possible sur la puissance de la vigne, il faut donner à celle-ci des soutiens suffisants. Est-ce bien un cas de ce genre dont il s'agit dans la lettre suivante :

« Je me permets de vous envoyer un pied de vigne qui est atteint par une maladie sans doute, dont je ne puis déterminer le cas. Voici de quoi il s'agit:

1° (Emplacement du terrain atteint). Cette terre mesure 180 mètres de long sur 100 mètres de large qui est écoulé sur trois faces, sur une profondeur d'environ 1m80 ; ce terrain se trouve dans la plaine de l'Hérault entre Agde et Bessan, sur la rive gauche. Cette terre est restée avant sa plantation 15 années consécutives en luzerne qui donnait 5 coupes splendides par an.

2° (Plantation et greffage). Cette terre a été plantée en 1919 avec du *Riparia-Rupestris 3309* et l'année d'après greffée avec de l'Aramon noir qui a donné des greffes magnifiques avec bonne réussite.

3° La terre est exposée aux inondations, mais ne garde pas l'eau à la surface ; cette terre est bien nivelée.

4° Fumures que cette vigne a reçues en 1922 : 250 grammes de guano de poisson, en 1923, elle a reçu par hectare 400 kilos de sang désséché à 10 o/o azote, 400 kilos poudre d'os vert à 20 o/o d'acide phosphorique et 4 o/o d'azote plus 400 kilos de plâtre en 1924, 1.000 kilos de tourteaux césame à l'hectare et en 1925, 300 kilos sulfate d'ammoniaque à 20 o/o d'azote, 400 kilos phosphate d'os précipité à 21 o/o d'acide phosphorique et 600 kilos sylvinite à 20 o/o de potasse.

5° Récoltes Cette vigne a donné à l'hectare, en 1921, 40 hectos ; en 1922, 100 hectos à l'hectare ; en 1923, 160 hectos à l'hectare ; en 1924, 240 hectos à l'hectare et en 1925 du 170 hectos à l'hectare, et cela va diminuer de plus en plus car il y a un grand nombre de souche qui dépérissent de plus.

6° Cette vigne l'année dernière a été beaucoup atteinte par la brunissure des feuilles, au mois d'août et septemdre, et n'a donné comme degré de liqueur à la fin des vendanges 6 1/2 à 7 o/o et c'est dans les endroits qui étaient les plus atteints par la brunissure que le dépérissement paraît le plus. Cette année, tout de même la brunissure à moins paru que l'année dernière et le bois est un peu plus aoûté. L'endroit le plus atteint se trouve dans le centre de la vigne et, chose bizarre, il y a des pieds atteints aussi à 15 mètres du bord des fossés.

7° J'ai remarqué en arrachant le sujet que je vous envoie, sur la partie du tronc qui va de la soudure aux racines, c'est-à-dire le porte-greffe, des filaments blancs, ne serait-ce pas le *Dématophora nécatrix*.

8° Cette vigne est arrosée chaque été avec de l'eau d'un puits qui est un peu calcaire et un peu ferrugineuse.

Dans le colis que je vous expédie, il y a 3 ou 4 kilos de terre qui provient tout à fait du fond de la souche qui se trouve avec.

Donc M. le Directeur, je me fie entièrement à votre savoir en viticulture et à votre science pour me faire savoir quel traitement il faut que je fasse pour enrayer le mal et de quoi il peut provenir ».

R. (Hérault).

La terre est de bonne qualité, profonde, mais peut-être pas très riche en éléments fertilisants. Pour une production qui atteint 249 hectolitres à l'hectare, elle a reçu de 35 à 60 kilos d'azote et, une seule fois, 120 kilos de potasse par hectare ; je laisse de côté l'acide phosphorique.

C'est évidemment insuffisant, surtout en potasse, pour les récoltes obtenues ou attendues. L'absence de potasse dans les premières fumures est ici, avec la grosse production de 1924, la cause essentielle de la brunissure et de l'affaiblissement consécutif qui inquiète notre correspondant.

Il n'y a pas d'autre maladie sur cette vigne ; pas de pourridié. Les cordons blancs qui se trouvent sous les écorces appartiennent à un champignon inoffensif.

Ce qu'il y a à faire ? Voici. Fumer avec un engrais azoté actif apportant cette année au moins 80 à 90 kilos d'azote par hectare : il faut relever les parties affaiblies ; et 2.000 kilos de sylvinite riche par hectare si le sol n'est pas salé ; s'il est salé, substituer à la sylvinite le sulfate de potasse qui est malheureusement très cher : dose 400 kilos par hectare. La dose de sylvinite indiquée peut suffire pour 4 ans ; le sulfate pour deux ans environ. Superphosphate aux doses habituelles.

Pour préserver de l'ivrognerie

D'un discours prononcé à la Chambre de Commerce de Liverpool par Sir Gordon Guggisberg, gouverneur de la *Gold Coast*, nous extrayons ce qui suit :

« En ce qui concerne les nouveaux produits que nous mettons sur le marché, les résultats sont très satisfaisants. D'abord nous avons eu l'an dernier un véritable réveil dans notre production d'huile de palmes, mais je n'ai pas gaand espoir de ce côté-là, à moins que nous n'adoptions un autre mode de culture, mais ce produit reste néanmoins présent et à notre disposition, et les dégâts commis dans les palmeraies par les indigènes qui vont meiser les arbres pour avoir du vin de palme, ne sont pas aussi graves qu'ils pourraient l'être. Ils pourraient être en effet très graves pour les plantations de la Gold Coast, si l'on prohibait l'introduction des spiritueux, ce serait la ruine de

l'industrie de l'huile de palme et l'ivrognerie serait *cent* fois plus intense qu'elle ne l'est aujourd'hui, car nous savons que la plus grande partie de l'alcool introduit en Gold Coast sont pour certaines cérémonies.

« Je ne dis pas qu'au cours de ces cérémonies quelque indigène ne s'enivre pas, mais s'il le fait cela ne l'empêche pas d'être capable de travailler le lendemain. J'ai passé vingt trois ans dans le pays et je dois avouer honnêtement que dans ma longue expérience, je n'ai pas vu dix hommes ivres. J'ai vu, pendant une fête de la moisson dans le Territoire du Nord, absolument tous les habitants d'un village mourir parce qu'ils avaient bu trop de peto (bière de Mil) ».

Transmis aux Sociétés qui prêchent l'interdiction de la consommation des boissons alcooliques !

La récolte des vins en Champagne

Il nous paraît intéressant de reproduire ci-après, du *Vigneron de la Champagne*, les chiffres suivants :

Production totale par arrondissement pour le département de la Marne

Arrondissements	Hectares de vignes cultivées	Récolte déclarée	Récolte non déclarée
Châlons	459,13	7.066,38	174 »
Epernay	3.111,79	88.086,01	356 »
Reims	3.791 »	108.854,99	88 »
Sainte-Ménehoulh......	0,75	95 »	18 »
Vitry-le-François.....	94,74	1.979,07	167 »
Total...........	7.457,41	206.011,45	803 »

Les Récoltes Champenoises depuis 1908

Département de la Marne

1908..............	127.281 hl.	1917..............	178.203 » hl.
1909..............	268.000	1918..............	114.851
1910..............	9.836	1919..............	252.606
1911..............	138.667	1920..............	292.368
1912..............	256.565	1921..............	74.923
1913..............	109.179	1922..............	423.000
1914..............	184.684	1923..............	122.768 80
1915..............	266.994	1924..............	265.595
1916..............	52.522	1925..............	206.011 45

Cela fait tout de même un nombre respectable de bouteilles.

L. Ravaz.

DÉBOUCHÉS OFFERTS
PAR LES PAYS DE L'EUROPE CENTRALE
A NOS VINS FRANÇAIS (1)

Pologne

La Pologne était déjà avant la guerre un marché intéressant pour nos vins. Il semblait que la convention franco-polonaise de juillet 1925, qui accorde une réduction de 90 p. 100 sur le tarif douanier, en faveur des vins français expédiés en fûts, devait permettre un chiffre d'affaires important. Malheureusement, le gouvernement polonais, en instaurant sous forme de droit de consommation et de droit de ville une taxe de 1 zloty 30 par litre, soit d'environ 4 fr. 80 au cours actuel du change, a annulé les avantages résultant de l'accord commercial.

En outre, la Pologne traverse une crise financière et économique qui l'oblige à fermer la porte aux importations étrangères, soit par des prohibitions d'entrée, soit par la perception de droits qui équivalent à une prohibition. Il est certain, par exemple, que quand une bouteille du plus modeste vin de France coûte 7 fr. pour entrer en Pologne, et qu'il est impossible de trouver en Pologne une bouteille de vin au-dessous de 4 zloty, c'est-à-dire de 15 fr., on comprendra que la consommation d'une boisson aussi chère ne peut être que limitée.

Il faut cependant noter qu'il existe dans plusieurs villes de Pologne des bars où l'on déguste des vins étrangers. Mais nos vins y sont inconnus. Il y a là un marché à préparer pour le jour prochain où la Pologne aura assaini sa situation économique. Si nous ne nous en préoccupons pas dès maintenant, le marché sera pris par les Hongrois, les Roumains et les Italiens, déjà favorisés par rapport à nous par la distance.

Il y a d'ailleurs d'autres centres que Varsovie à travailler, notamment les grandes villes industrielles ou agricoles que sont Lodz, Lwow, Cracovie, Poznan, Wilna, sans compter le port de Gdansk. Il y a aussi les centres industriels de la Haute-Silésie, avec Kattowice, où nous comptons des familles françaises installées dans le pays et où nous avons, en dehors de notre consul, le directeur de la Banque de Haute-Silésie, M. Vicaire, pour documenter et renseigner nos compatriotes. Citons enfin le centre de pélerinage qu'est Czentochowa, et la ville d'eaux très fréquentée de Zakopane. La maison Potin a fondé, sous le nom de « Polski Towar », cinq succursales où elle met en vente des vins de France, à Varsovie, Cracovie, Lwow, Gdansk et Zakopane.

Un débouché plus particulièrement à signaler en Pologne est celui qui est offert aux vins de messe par cette grande nation catholique. Il faut, bien entendu, des vins qui remplissent les conditions exigées par le droit canon : « *Vinum debet esse naturale de genimine vitis et non corruptum* ». Il y a des maisons du Languedoc et du Roussillon, notamment à Nîmes et à Banyuls, qui se sont spécialisées dans la production de ces vins de messe, en utilisant des grenaches, rancios ou autres vins blancs moelleux. Ces maisons auraient tout intérêt à s'aboucher avec les membres du clergé polonais, en produisant les certificats de leur clientèle française et les approbations reçues des

(1) Voir page 43.

évêques ou conseillers canoniques. Mais il est essentiel que les vins livrés soient conformes aux prescriptions liturgiques. Des erreurs ont été commises à cet égard par des maisons françaises, et le clergé polonais a cessé de s'adresser à elles pour se fournir en Bessarabie.

Allemagne

L'Allemagne était avant la guerre un de nos meilleurs clients, surtout pour les vins courants. La moyenne des importations de vins étrangers de 1910 à 1913 était de 1.350.000 quintaux par an, dont 450.000 venaient de France. Ces chiffres auraient dû s'augmenter depuis 1919 du montant des exportations de vins d'Alsace, presque toutes dirigées sur l'Allemagne. Cependant, les chiffres d'après-guerre marquent une forte diminution. Cela tient tout d'abord à la réduction de la censommation du vin, puis au contingentement qui a limité de 1919 à 1923 l'importation de vins étrangers en Allemagne. Enfin, après la disparition du contingentement, et malgré la levée de la prohibition d'entrée des vins et spiritueux en Allemagne, ce pays a mis en vigueur un tarif douanier tout à fait prohibitif, renforcé encore de taxes intérieures très lourdes.

Il faut donc attendre le prochain accord commercial franco-allemand pour voir s'ouvrir à nouveau à nos vins le débouché si important que nous offrent les 63 millions d'habitants d'outre-Rhin.

Cependant il reste une région où nous pouvons conclure des affaires fructueuses. C'est la Rhénanie. Nous avons des coopératives militaires qui alimentent nos troupes d'occupation, nos douaniers et les employés français des services de la haute commission. Il est essentiel de veiller à ce que ces coopératives soient fournies exclusivement de vins français, comme c'est d'ailleurs la cas pour les coopératives anglaises et belges, qui ne mettent en vente que des produits nationaux.

Le merveilleux développement de notre exportation de vins en Sarre, qui est passée de 38.000 hectos en 1920 à 86.000 en 1924, est là pour indiquer que lorsque nos vins ne se heurteront plus à des droits prohibitifs, ils pénétreront en grande quantité en Allemagne. C'est, surtout pour nos vins courants, une question de prix. Indiquons simplement à cet égard que la coopérative de Mayence vend son vin à 1 fr. 05 le litre, alors que le litre de bière est vendu 2 fr. 50 au cours actuel du mark.

Il s'agit donc de se préparer dès à présent, à reprendre le marché allemand pour nos vins. Il faudra, suivant l'exemple que nous ont donné les Italiens, Espagnols et Portugais, ouvrir des dépôts avec bars de dégustation non seulement à Berlin et dans l'Allemagne orientale, mais aussi dans ce grand centre alimentaire qu'est Francfort-sur-le-Mein et dans les villes puissantes et populeuses de Cologne, Essen, Munich, Dresde, Leipzig, pour ne citer que les principales. Le bon marché et le bon goût d'un vin français de 7 à 10 degrés tenteront sûrement les ouvriers, les employés et les familles bourgeoises d'Allemagne. On commencera par acheter du vin français au verre ou à la chopine, et on arrivera petit à petit à la vente au litre à emporter et à la vente en baril ou en fût.

C'est ce qui s'est produit d'ailleurs pour les bars-dégustation que les Espagnols et Italiens ont installés et qui se chiffrent par une douzaine pour la seule ville de Francfort. Ils ont servi de point de départ à un trafic plus important de vins en bouteilles ou en fûts, qui tend à se substituer au trafic qui se faisait autrefois presque exclusivement avec la France.

Pour tous les pays de l'Europe centrale que nous avons visités au cours de notre mission, il y a des débouchés intéressants pour nos vins français, et qu'il appartient à nos producteurs et négociants de développer encore.

Je voudrais examiner les causes principales de la diminution de nos exportations de vins dans ces pays, depuis la guerre, et j'essaierai pour terminer d'indiquer les meilleurs moyens à employer pour intensifier ces exportations.

Parmi les causes, il faut citer :

1° La campagne de tempérance qui, si elle n'a pas abouti au régime sec, comme aux Etats-Unis, ou au régime du monopole restrictif, comme au Canada et dans les pays scandinaves, n'en a pas moins réduit la consommation du vin ;

2° La prohibition détournée sous forme de droits de douane et surtout de taxes intérieures excessifs, frappant plus spécialement les vins ordinaires;

3° La fraude et l'imitation des vins français, l'usurpation des appellations d'origine sont une des plaies du commerce du vin en Europe centrale. Les fameuses fabriques de vins de Brême et d'Hambourg n'ont pas cessé de fonctionner, et l'on continue à voir offrir sur les comptoirs de Vienne, Prague et Varsovie des bordeaux, des bourgognes, des sauternes, des graves, des pomards qui sont d'innommables mixtures, où le jus du raisin frais n'est jamais entré ;

4° La concurrence de la bière, qui est la boisson nationale de tous les pays de l'Europe centrale. La Tchécoslovaquie produit 13 millions d'hectos de bière par an, dont plus d'un million pour les brasseries célèbres de Plzen. L'Autriche en produit 4 millions, l'Allemagne 40 millions, la Hongrie 3 millions et la Pologne 5, soit un total supérieur à celui d'une récolte moyenne de vin en France. Il faut noter aussi la concurrence des boissons exotiques comme le café et le thé ;

5° La cherté du prix du vin, qui demeure, même pour les crus les plus ordinaires, une boisson de luxe. Il nous suffira à cet égard d'indiquer les prix les plus bas auxquels on peut trouver une bouteille de vin français dans les divers pays de l'Europe centrale, avec la valeur en francs au change actuel.

Suisse. — Fr. suisses 1.50 = fr. français 6.50.

Autriche. — Schillings 2.25 = fr. français 6.80.

Tchécoslovaquie. — Couronnes 10.50 = fr. français 6.50.

Pologne. — Zloty 4 = fr. français 15.

Allemagne. — Marks 2 = fr. français 10,50.

La même bouteille ne dépasse jamais le prix de 1 fr. 50 en France et vaut 0 fr. 70 à la propriété.

En face de ces obstacles, essayons d'indiquer quelques remèdes :

1° La propagande sous toutes ses formes :

a) Participation aux foires et expositions alimentaires. Il est intéressant de noter à ce sujet que les vins français étaient représentés de la façon suivante aux foires de Vienne, Prague et Lwow en septembre dernier :

Foire de Vienne : 1 maison de Champagne, 1 de Bourgogne, 4 de Bordeaux, 6 du Languedoc et Roussillon.

Foire de Prague : 3 maisons de Champagne (dont le syndicat du commerce en gros des vins de Champagne), 3 de Bourgogne, 5 de Bordeaux, 7 du Languedoc et Roussillon.

Foire de Lwow : 3 maisons de Champagne, 3 de Bordeaux, 4 du Languedoc et Roussillon.

b) Création de restaurants français ou tout au moins de bodegas et de bars, avec consommation au verre, soutenus par les subventions de nos maisons de vins ;

c) Organisation de voyages des hôteliers, sommeliers et restaurateurs des pays de l'Europe centrale, dans les régions viticoles de France et spécialement celles du Midi, qui leur sont presque inconnues ;

d) Missions d'études et d'affaires de viticulteurs et de négociants français en Europe centrale, à l'occasion de congrès, foires, expositions.

2° Conclusion d'accords commerciaux avec réduction sensible des droits sur le vin, suppression des barrières douanières internes, et remplacement des droits spécifiques par des droits *ad valorem* proportionnés au prix du vin dans les régions de production ;

3° Mesures destinées à assurer le respect des clauses de la convention de Madrid. Insertion de clauses spéciales à cet effet, dans les accords commerciaux, sur le modèle de celles qui figurent à l'accord franco-tchécoslovaque d'août 1923. Constitution de syndicats de défense, chargés de poursuivre la fraude devant les tribunaux étrangers ;

4° Organisation du crédit à l'exportation, de façon à permettre à nos négociants en vins de faire des livraisons payables à 3 ou 6 mois. Et, comme conséquence, création d'un service de renseignements de notoriété sur les clients des divers pays de l'Europe centrale et les représentants les plus qualifiés pour placer nos vins ;

5° Réduction de 50 p. 100 des tarifs par fer pour les vins destinés à l'exportation. Développement des transports par mer de nos ports de Cette, Port-Vendres, Alger, Oran, Bordeaux, pour ne citer que les principaux, sur les ports d'Anvers ou de Rotterdam et le Rhin, de Hambourg et l'Elbe, de Dantzig et la Vistule, de Trieste et de son hinterland autrichien et tchécoslovaque.

Nul doute que ces mesures ne produisent une amélioration de notre commerce du vin avec les pays de l'Europe centrale. Une tasse de thé coûte couramment 3 fr. à Varsovie, un demi de bière 1 fr. 50 à Vienne ou à Prague.

Ne peut-on pas escompter légitimement un développement de la consommation du vin, le jour où on pourra se procurer pour un prix approchant au lieu d'un prix double ou triple, une bonne bouteille de vin français. Les familles aisées reprendront du même coup l'habitude de consommer des vins de marque ou des champagnes, le jour où ceux-ci auront cessé d'être inabordables comme prix.

Chaque Etat étranger sera sûr de récupérer sur la quantité de vin consommé les taxes énormes qu'il prélevait sur un petit contingent. La meilleure preuve qu'il ne s'agit pas d'hypothèses en l'air, c'est le développement du commerce des vins italiens en Europe centrale, le jour où quelques-unes des mesures que nous préconisons ont été prises par nos voisins et amis de l'autre côté des Alpes. De 1923 à 1924, les exportations de vins italiens ont passé en Suisse de 371.000 hectolitres à 778.000, en Autriche, de 72.000 à 243.000, en Tchécoslovaquie, de 20.000 à 200.000. Nous souhaitons que les mêmes progrès se réalisent pour nos vins français.

Léon DOUARCHE,
Chef de service de l'Europe Centrale
à l'Office national du Commerce extérieur.

RÉSULTATS DES ESSAIS DE LUTTE CONTRE LE VER DE LA VIGNE

effectués en 1925 dans la vigne du Séminaire à la Combettaz

Parcelles....	A	B	C	D	E	F	G	H
Nature du traitement	Témoin pas de traitement	Solution de Pyrèthre avec *tiges*	Solution de Pyrèthre avec *fleurs*	Solution Arseniate de plomb avec bouillie cuprique	Solution de Nicotine avec bouillie cuprique	Poudrage chaux et carbure au 5 o/o	Poudrage au soufre arseniqué Produit MAAG	Témoin pas de traitement
1re Génération Date des traitements	....	13 juin	13 juin	3 juin 9 juin	3 juin 9 juin	30 mai 3 juin 9 juin	9 juin	....
2e Génération	....	17 juillet	17 juillet	Poudrage à la chaux et carbure 7 et 11 juillet	11 juillet	7 et 11 juillet	7 et 11 juillet	....
3e Génération	....	Poudrage à la chaux et carbure 29 juillet et 9 août.		29 juillet et 9 août	9 août	29 juillet et 9 août	....	....
Rendements	108 litres sur 132 m²	178 litres sur 175 m²	412 litres sur 388 m²	420 litres sur 390 m²	390 litres sur 390 m²	354 litres sur 385 m²	298 litres sur 288 m²	104,6 litres sur 126 m²
Hectolitres à l'hectare......	81.8	101.40	106	107.5	99.90	91.90	103.2	82.9

Les témoins A et H sont situés aux extrémités Est et Ouest de la vigne d'essai. Les parcelles G et H se trouvent dans un terrain un peu meilleur que les autres. La parcelle F, par contre, dans un terrain moindre et il a été tenu compte de ce fait dans le calcul du rendement, de sorte que les résultats des différentes parcelles est absolument comparable. Tous les traitements liquides ont été faits à la lance révolver. La parcelle B a été traitée avec une solution de pyrèthre préparée avec les tiges et les feuilles qui ont été livrées par l'entremise de la Station Fédérale de Viticulture de Lausanne, tandis que la parcelle C a été traitée avec la solution de pyrèthre habituelle, c'est-à-dire préparée avec les fleurs de cette plante.

N*

Sierre, le 1er décembre 1925.

A PROPOS DU SOUS-SOLAGE

Poussan, le 8 Janvier 1926.

Votre dernier article, relatant les essais officiels de sous-solage, faits, le 16 décembre dernier, à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, et le rapport de M. Lamau, chef des travaux de Génie Rural, paru dans vos colonnes, donnant le compte rendu des dits essais, m'ont valu de si nombreuses demandes de renseignements sur la technique et surtout sur la pratique du sous-solage que je me vois obligé de faire, une fois de plus, appel à votre aimable concours, pour vous prier d'insérer dans le « *Progrès* », la réponse nécessaire, que confirment mes très modestes et déjà vieilles expériences.

Le travail du sous-solage consiste essentiellement à fouiller sur place, dans de vieilles vignes, un sous-sol, qui, depuis 20, 30, 40 ans et plus, n'a pas été travaillé, mais qui, pendant ces longues périodes, a été constamment tassé par le passage du personnel et des attelages. Il faut donc attaquer, fouiller, aérer, une masse dure et particulièrement compacte, dans laquelle, les radicelles ne peuvent pénétrer, et donc végéter et se nourrir, et que les eaux pluviales ne peuvent plus imprégner que difficilement.

Les essais faits à l'Ecole d'Agriculture, sous la direction technique de M. Lamau, ont démontré, que, pour exécuter ce travail, il fallait le concours d'une force de traction assez considérable puisque, avec ma charrue sous-soleuse, très pénétrante cependant, la moyenne de l'effort total de traction était 420 (1er essai), 485 (2e essai), pour ameublir une bande de terre ayant environ 0,45 de largeur et de 0,30 à 0,40 de profondeur, ce qui pour la vigne, est, ce me semble, largement suffisant.

Cet ameublissement, en largeur et profondeur, a été obtenu avec un attelage de trois forts chevaux ; une paire de bœuf attelés en tandem, ou encore un tracteur auraient obtenu le même résultat.

Mais, et c'est ici la difficulté, et c'est ce qui, je le crois du moins, empêche la diffusion du travail du sous-solage, toutes les propriétés, les moyennes surtout, de toutes les plus nombreuses, ne possèdent pas d'attelages suffisants, encore moins des bœufs, et moins encore de tracteur.

C'est cette raison qui m'amène plus particulièrement à faire connaître a mes nombreux correspondants ma manière de procéder dans l'exécution du

sous-solage, les grands domaines avec les moyens puissants dont ils disposent, pouvant dès la première année sous-soler à 0,40.

La première année, je règle mon appareil suivant la nature du sol, sa consistance et surtout son degré d'humidité, entre 0,25 et 0,30, et donne une seule raie au milieu de l'interligne ; ceci avec deux chevaux forts et bien mis. Un attelage plus nombreux, 3 ou 4, étant dans des vignes, généralement sans fourrières d'une conduite toujours difficile et combien dangeureuse pour les malheureux coursons.

Ce premier passage permet déjà de sectionner pas mal de racines et d'ameublir un certain cube de terre. La deuxième année, avec les mêmes moyens, quelques points de terrage de plus, mais cependant très prudemment donnés, parce que l'intervalle que l'on croise et, laissé la première année, est encore dur à trancher, nous touchons du bon 0,30 et même 0,35 de profondeur. Et quand la troisième année, nous repassons le travail de la première année, nos chevaux dépassent aisément les 0,35 et vont souvent à 0,40.

Bien que mes expériences, menées depuis quatre ans bientôt n'aient pas été suivies peut-être avec toute la méthode qu'aurait désiré M. Lamau, elles me permettent cependant de conclure que par ce travail du sous-solage, appliqué, comme je le fais, on peut conserver ses vignes dans un parfait état de santé et de vigueur portant témoignage non seulement de la valeur de ce mode de culture, mais, je dirais plus, de sa nécessité.

Paul Héran,
Propriétaire-Viticulteur.

LA QUESTION DE LA MAIN-D'ŒUVRE AGRICOLE

« Lorsque l'agriculture prospère, tous les autres
« arts fleurissent avec elle, mais quand on aban-
« donne la culture pour quelque cause que ce soit,
« tous les autres travaux, tant sur terre que sur
« mer, s'anéantissent en même temps ».

Socrate dans *Xénophon.*

L'avertissement donné par la sagesse et maintes fois répété au cours des siècles, revêt à cette heure et dans notre pays, un caractère de gravité exceptionnelle : notre agriculture souffre de la raréfaction de la main-d'œuvre ; cette crise, dont il importe de rappeler les causes générales, prend d'autant plus d'importance, qu'elle ralentit l'élan donné à la production agricole, à l'heure où produire est une nécessité vitale pour notre pays ; elle pose un problème particulièrement délicat ; il nous apparaît utile de rechercher les principes à la lumière desquels il convient d'en trouver la solution.

Cette pénurie de main-d'œuvre, chacun le sait, résulte de véritables fléaux : la désertion des campagnes est un fait indiscutable ; dans notre pays, surtout dans la classe dirigeante, il semble que la carrière agricole a toujours été dédaignée et ne peut être choisie que lorsqu'on est incapable d'en exercer une autre ; les fils de famille pratiquent l'absentéisme et

fuient la campagne ; cet exemple funeste, donné pendant de longues années par les classes élevées de la société, a entraîné à la ville les travailleurs agricoles eux-mêmes ; le mirage des villes, les conséquences de l'application de la loi de 8 heures, qui donne un avantage notable à l'ouvrier d'usine au préjudice de son camarade de ferme, sont autant de causes de ce mal inconcevable : l'exode rural.

Et ce mal se trouve amplifié dans des proportions inquiétantes par cet autre fléau de la dépopulation ; notre but n'est pas d'en développer les causes, mais nous nous bornerons à signaler les méfaits engendrés par notre legislation successorale, qui pousse les petits propriétaires ruraux à la pratique de l'enfant unique.

Comme l'a fait remarquer M. Caziot dans son livre : « La terre à la famille paysanne », « l'édifice social français, qui reposait il y a 60 ans sur une base large et solide, constituée par la puissante masse de la population rurale (75 o/o) se trouve retourné dans ses proportions ; la base est moins large que le sommet ; l'équilibre est mauvais et tout à fait instable ».

Si l'on s'en rapporte aux renseignements de la statistique générale de la France, le monde rural s'est trouvé diminué de 600.000 unités de l'année 1906 à 1911. Ce déficit s'est accru d'un million de morts de la guerre ; il convient, en outre, de ne point oublier que parmi les hommes restants, on compte nombre de mutilés, réformés n° 1 et de réformés n° 2 dont la capacité de travail est diminuée. Telles sont les raisons majeures qui expliquent l'acuité de la crise que nous traversons.

Heureusement, la production agricole n'a pas baissé dans les mêmes proportions : l'emploi des machines a suppléé pour beaucoup à ce défaut de main-d'œuvre ; on a intensifié l'emploi des engrais et obtenu de la sorte de meilleurs rendements. Ces correctifs, apportés à la crise par l'effet d'une véritable campagne menée par les dirigeants, nous ont épargné de subir une autre crise plus redoutable à cette heure : la sous-production. Car il nous faut produire ; c'est, pour notre pays, une nécessité vitale ; même si l'Allemagne paie sa part des réparations, la France ne peut se relever des pertes subies pendant la guerre que par une production constante et élevée.

Il faut produire, et ce n'est qu'en accumulant des richesses qu'il nous sera possible de relever et de soutenir notre crédit ; la revalorisation de notre monnaie est à ce prix : limiter, dans la mesure du possible, nos achats à l'extérieur par l'effet d'une production agricole nationale plus intense, c'est du même coup améliorer notre balance de commerce et inspirer plus de confiance, et l'on aperçoit les heureuses conséquences d'une monnaie à valeur plus stable et plus grande en ce qui concerne l'épargne et le monde salarié et d'une façon générale le peuple tout entier.

Or, on ne produit qu'en combinant la nature, le capital, le travail : la guerre a bouleversé le jeu de ces trois éléments et détraqué le mécanisme de la production. Le premier élément : la nature, nous est favorable. « La bonne terre de France », pour peu qu'on s'en donne la peine, est susceptible de nous fournir tous les produits agricoles dont nous avons besoin ;

le second, le capital, nécessaire à l'exploitation agricole, ne fait pas défaut, et l'on sait l'effort réalisé pour parer à son insuffisance par l'Institution du Crédit agricole ; si l'on suppose ces deux facteurs constants et susceptibles de répondre à l'appel du producteur agricole, en vertu même de la loi du rendement de l'entreprise agricole qui dépend, dans une certaine limite, des variations quantitatives des facteurs de la production, on s'aperçoit que celle-ci reste déficitaire, en raison de la pénurie de main-d'œuvre. C'est donc le troisième élément qui fait défaut.

La puissance du travail agricole, en effet, est fonction du chiffre de la population agricole ; celle-ci se trouvant décimée par les fléaux que l'on sait, il importe d'apporter un remède à cette grave situation et de permettre à l'Agriculture de contribuer au relèvement des forces du pays.

A notre avis, étant donné le caractère impérieux des événements, la considération économique doit l'emporter sur toutes autres dans la solution cherchée : il faut produire, au maximum, et dès maintenant. Mais nous ne le pouvons qu'en améliorant le troisième facteur de la production agricole : le travail, c'est-à-dire en augmentant le nombre des travailleurs de la terre.

Ce n'est pas en demandant un plus grand effort aux agriculteurs d'aujourd'hui qu'on atteindra le but : il y a une limite au travail humain ; un homme ne peut faire d'une façon constante le travail de deux. Il est possible, il est vrai, d'atténuer la demande de main-d'œuvre en industrialisant le travail agricole, en orientant d'une façon plus judicieuse les systèmes et méthodes de cultures, en intensifiant l'emploi des machines. Mais cela ne suffit pas : il importe que le remède soit complet ; la main-d'œuvre indigène faisant défaut, nous devons recourir à celle de complément que nous fournira l'étranger. Au reste, le fait ne saurait nous effrayer : les courants migratoires ont toujours existé ; il faut admettre le correctif naturel et le bien comprendre : les communications internationales, devenues si faciles, ont élargi le marché du travail et la loi de l'offre et de la demande joue par delà les frontières politiques. Mieux que cela, il est nécessaire d'accentuer ces courants d'immigration et de pourvoir nos exploitations agricoles de travailleurs suffisamment nombreux.

C'est pourquoi il nous apparaît inopportun de vouloir limiter cet apport de l'extérieur : il nous faut des ouvriers saisonniers, des ouvriers permanents en abondance et l'on ne doit plus voir ce spectacle douloureux d'une terre généreuse abandonnée ou d'une récolte magnifique exposée aux risques atmosphériques faute de bras pour la lever.

Les conséquences d'une immigration adéquate à nos besoins ont effrayé certains politiciens : les syndicalistes et la C. G. T. redoutent que cet afflux étranger ne fasse baisser les salaires Il est certain que les salaires d'aujourd'hui exigés comme rémunération d'un travail simple, d'exorbitants et exagérés qu'ils sont très souvent, deviendraient plus équitables et plus normaux, eu égard à ceux qui sont accordés au travail qualifié.

Il y aurait donc plus de justice et plus d'équilibre dans la société ; mais la conséquence capitale serait l'accroissement de nos richesses par une plus grande production agricole ; elle se traduirait par plus de sécurité

économique, par le relèvement progressif assuré et complet de notre économie nationale.

La solution de la crise de main-d'œuvre, telle que nous la désirons, ne va pas sans poser de graves problèmes d'ordre politique interne ou externe. Pour les résoudre, il convient de ne pas perdre de vue le principe socratique et l'adage : « En toutes choses, il faut considérer la fin ».

J. CORDIER.

PARTIE OFFICIELLE

Commission consultative de la viticulture

Le Président de la République française,

Vu le décret du 10 mars 1921, modifié par décret du 24 mars 1921, instituant une commission consultative interministérielle de la viticulture sous la présidence du ministre de l'agriculture ou de son délégué ;

Sur la proposition du ministre de l'agriculture,

Décrète :

Art. 1er. — L'article 2 du décret du 10 mars 1921 susvisé est modifié comme il suit ;

« La commission est composée de la manière suivante :

« Vingt-trois représentants du Parlement (dix sénateurs et treize députés).

« Douze représentants de la viticulture, dont un représentant des viticuleurs algériens.

« Neuf représentants du commerce.

« Trois représentants du ministre de l'agriculture ;

« Le directeur de l'agriculture ou son délégué.

« Le directeur des services sanitaires, scientifiques et de la répression des fraudes, ou de son délégué..

« Le chef de l'office de renseignements agricoles.

« Deux représentants du ministre du commerce et de l'industrie :

« Le directeur des accords commerciaux et de l'information économique ou son délégué.

« Le directeur des affaires industrielles ou commerciales ou son délégué.

« Deux représentants du ministre des finances :

« Le directeur général des douanes ou son délégué.

« Le directeur général des contributions indirectes ou son délégué.

« Un représentant du ministre des travaux publics :

« Le directeur des chemins de fer ou son délégué.

« Un représentant du ministre de la justice :

« Le directeur des affaires criminelles ou son délégué.

« Un représentant du ministre de l'intérieur.

« Un représentant du ministre des affaires étrangères :

« Le sous-directeur des relations commerciales ou son délégué.

« Les membres de la commission sont nommés par arrêté du ministre de l'agriculture, les représentants du commerce devant être nommés conformément à la désignation du ministre du commerce et de l'industrie ».

Art. 2. — Le ministre de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent décret.

Fait à Paris, le 31 décembre 1925.

Gaston DOUMERGUE.

Par le Président de la République :
Le ministre de l'agriculture,
Jean DURAND,

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Prix de 10.000 fr., à l'auteur de la découverte d'un procédé efficace de destruction de la Cochylis et de l'Eudémis. — Le Concours organisé l'année dernière par la Commission désignée par le Conseil général, pour l'attribution d'un prix de 10.000 fr. en faveur de l'auteur de la découverte d'un remède ou d'un procédé pratiquement efficace contre la Cochylis et l'Eudémis n'ayant pas donné de résultats facilement contrôlables, le Conseil général a maintenu le même crédit au budget de 1926. La Commission Départementale du prix de 10.000 fr. a décidé de solliciter à nouveau les savants et les chercheurs, et de leur faire connaître les conditions du nouveau concours.

Chaque concurrent devra, dans une demande adrsssée à M. le Préfet de l'Hérault, faire connaître qu'il désire prendre part au concours, et indiquer avec précision sur quel *domaine situé dans le département de l'Hérault exclusivement*, son procédé ou son traitement sera mis par lui-même en application.

La partie traitée par l'auteur, en vue de la destruction de la Cochylis et l'Eudémis, devra avoir une superficie aussi grande que possible, plusieurs hectares même, si le domaine le permet.

A côté de la partie traitée un témoin d'égale étendue devra être réservé, sans aucun traitement contre les insectes.

Au mois de juillet 1926, les concurrents feront connaître dans une nouvelle lettre adressée à M. le Préfet de l'Hérault, les résultats constatés pour permettre à la Commission ou ses délégués de les visiter en temps utile.

La Commission a décidé de faire connaître aux chercheurs, que si les solutions insecticides sont susceptibles de donner d'heureux résultats, mais sont d'une application difficile, ils pourraient peut-être utilement diriger leurs recherches vers des poudrages et aussi vers des traitements d'hiver pour atteindre les Chrysalides hivernant sous les écorces des souches.

Suivant l'impression recueillie au cours des champs d'expériences signalés par les auteurs, la Commission se réserve d'organiser l'année suivante et dans des conditions qu'elle fixera, de nouvelles expériences basées sur les traitements et procédés qui auront retenu son attention.

Les personnes qui désirent participer à ce concours sont priées de se faire inscrire sans retard *avant le 1er février 1926*, à la Préfecture de l'Hérault.

Leur lettre de demande devra faire connaître s'il s'agit de traitements d'été, d'applications de poudre ou de solution insecticide.

Les demandes feront connaître autant que possible la situation du domaine où les expériences seront établies et l'adresse aussi exacte du propriétaire du domaine choisi.

Je vous prie de vouloir bien donner à cette information la plus grande publicité possible.

Le Préfet de l'Hérault.
A. Ducaud.

XXIIIe Foire aux vins de Touraine. — L'Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire organise, comme les années précédentes, une foire aux vins de Touraine, qui aura lieu dans l'Hôtel-de-Ville de Tours, le samedi 23 **et le dimanche 24 janvier 1926.**

Un banquet aura lieu le samedi, dans la salle des Fêtes de l'Hôtel-de-Ville.

Les membres de l'Union Vinicole pourront seuls exposer.

Les viticulteurs ne faisant pas partie de la Société et qui désireraient exposer leurs produits devront se faire inscrire chez le Secrétaire, M. Béry-Auger, place du Palais, 7, à Tours, avant le 15 janvier, et payer la cotisation de 10 francs pour l'année 1926, qui leur donnera droit à l'envoi de *La Viticulture Tourangelle*, organe de l'Union, et à l'entrée dans les expositions de la Société.

Des feuilles d'adhésion seront envoyées avec le Bulletin.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Services Automobiles P.-L.-M. d'Excursions en Corse

La Cie P.-L.-M. reprendra, dès le 5 janvier 1926, son organisation d'excursions en Corse ; ces Services fonctionneront jusqu'au 15 mars, dans les conditions suivantes ;

1° *Au départ d'Ajaccio :* Circuit des Calanche de Piana. Départ le mardi, retour le même jour ; Départ le vendredi, retour le samedi (coucher à Piana). Ajaccio, Col de San Bastiano, Cargèse, Piana, les Calanche, Evisa, Vico, Calcatoggio, Ajaccio. Prix : 65 fr. Circuit de Bonifacio, (en deux jours) : les dimanche et mercredi ; Ajaccio, Sartène, Bonifacio, Porto-Vecchio, Forêt de l'Ospedale, Zonza (coucher), Col de Bavella, Zonza, Zicavo, Ajaccio. Prix : 130 fr.

2° *Au départ de Bastia :* Circuit du Cap Corse : les dimanche et vendredi : Bastia, Erbalunga, Macinaggio, Rogliano, Pino, Nonza, Bastia. Prix : 50 fr.

Il est mis à la disposition des voyageurs qui désirent se rendre en Corse, des billets simples valables 8 jours, des billets d'aller et retour et des billets circulaires valables 45 jours. Ces billets qui comportent l'enregistrement direct des bagages sont établis pour les relations entre les principales gares du réseau P.-L.-M., les ports d'Ajaccio, Bastia, Calvi, Ile Rousse et les gares de Corté, Ghisonaccia et Vizzavona.

Les billets d'aller et retour et circulaires ne peuvent être délivrés qu'au départ des gares distantes d'au moins 60 kilomètres du port d'embarquement ou de débarquement.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. Pendant ces semaines de fin d'année et d'inventaires, les affaires de gros à gros ont été, comme toujours à cette époque, peu importantes dans les Entrepôts parisiens, où chacun est chargé de marchandises reçues ou achetées.

Les prix sont restés sans changements bien appréciables sur place. Des vins rouges du Midi 8°5 à 9° ont été payés de 83 à 91 fr. ; des 10° de 95 à 100 fr. Des vins blancs vieux, du Centre, 8°5 environ, ont été traités à 95 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les demandes des débitants ont encore été assez suivies pendant cette dernière huitaine. Dans les dépôts, on voit affichés les vins rouges 8° 1 fr. 40, ceux de 9° 1 fr. 50, les 10° 1 fr. 60 le litre. On voit aussi les prix de 1 fr. 30 pour des 8°, 1 fr. 35 pour des 8°5, mais sans indication, sur les pancartes, s'il s'agit du litre ou de la bouteille.

Quoique la crue de la Seine n'ait pas pris d'extension très dangereuse jusqu'ici, les transports par eau sont arrêtés actuellement sur Paris.

GARD. — **Nîmes.** — ***Cours de la Commission officielle*** :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 4 janv.	Cours du 11 janv.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	8° — 50 à 54	logé	logé
9 à 10°	9° — 54 à 60	7 francs le degré	7 francs le degré.
10 à 11°	10° — 60 à 64		non logé
11 à »	»		6 fr. 75 le degré
Costières	6,25 à 6 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Rosé, paillet, gris	6,25 à 6 fr. 75 le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.
Blanc Bourret		7 fr. 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 5 janvier	Cours du 12 janvier
8°	51 à 54	»	»
9°	56 à 59	8°. — 55	8°. — 55
10°	57 à 63	à à	à à
11°	62 à 66	11°. — 77	11°. — 77
Rosé	6,50 à 7 fr. le deg.	7,25 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Blanc	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	8,25 à 8 fr. 75 le d.	8,25 à 8 fr. 75 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 6 janvier 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 56 à 76 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. 25 à 7.75; blanc, le degré 8 à 9 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 1er janv.	Cours du 8 janv.
		logé	logé
7 à 8°	52 à 55	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°	55 à 57		
9 à 10°	57 à 62		
10 à 12°	65 à 71		
Vins rosés	6,50 à 7 fr. le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Vins blancs.	7 à 8 fr. 25 le d.	8 à 9 fr. le d.	8 à 9 fr. le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 9 janvier 1926 :

Vins rouges, 6.50 à 7 fr. le degré logé.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 75 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. à 8 fr. 75. Clairette 9 fr. le degré.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 10 janvier.— Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 31 déc.	Cours du 7 janv.
7 à 8	»	logé 7 fr.	8 à 10° 7 fr. à
8 à 9°..............	53 à 56	le degré	7 fr. 25 le d. logé
9 à 10°..............	56 à 61		de 11° et au-dessus
10 à 11°..............	61 à 67		7,25 à 7 fr. 50 le d.
11° et au-dessus... ...	67 à 70		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 9 janvier 1926 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 52 à 82 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :

Minervois, de 9 à 11 degrés, de 7 à 7 fr. 25 le degré en logés ; de 11 degrés et au-dessus de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré.

Corbière de 10 à 11 degrés, de 7 à 7 fr. 25 le degré en logés ; de 11 degrés et au-dessus de 7.25 à 7 fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 2 janv.	Cours du 9 janv.
7 à 8°s		logé	logé
8 à 9°..	52 à 55	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°..............	55 à 60		Blanc
10 à 11°..............	60 à 66		9 fr. le degré
11 à 12°..............	66 à 71		
12 à 13°..............	71 à 80		

GIRONDE. - **Bordeaux.** — Rien à signaler de particulier, les affaires sont arrêtées par suite des fêtes d'abord, puis la période des inventaires qui se font dans la généralité des maisons de commerce. Les cours sont cependant en légère hausse, surtout pour les vins blancs ordinaires. On cote les vins

rouges ordinaires de 650 à 900 francs le tonneau nu et de 900 à 1.100 francs pour les vins blancs.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 30 décembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 55 à 62 fr.; de 9 à 10 degrés, de 62 à 70 fr.; de 10 à 11 degrés, de 70 à 78 fr.; vins rosé de 7.25 à 7 fr. 50 le degré ; blanc 8 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 86 à 94 fr. l'hecto. 11 à 12 degrés, de 94 à 105 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Jura. — **Poligny.** — On est satisfait de la quantité des vins nouveaux qui se goûtent bien, maintenant qu'ils sont dépouillés par les froids. On paie 150 à 200 fr. l'hectolitre. Les vins vieux sont très recherchés, mais il n'en existe plus beaucoup à la propriété.

Basse-Bourgogne. — **Epineuil.** — Nos vins nouveaux ont été bien améliorés par les froids. Ils sont clairs et offrent un aspect engageant aux consommateurs. On cote les vins rouges de 120 fr. à 135 fr. les 136 litres et les blancs de 140 fr. à 160 fr.; les crus classés de blancs se vendent jusqu'à 500 fr. la feuillette logée.

ALSACE. — Strasbourg.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	230 à 250	180 à 210
Vieux	240 à 280	170 à 190
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	240 à 280	240 à ...
Vieux	280 à 360	240 à 250
Vins blancs fins :		
Nouveaux	450 à 480	400 à 460
Vins rouges :		
Nouveaux	120 à	150

L'hecto nu, gare départ.

Vins blancs-fins (en bouteilles) 7 à 12 fr. Suivant qualité. caisse et emballage compris.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 31 décembre 1925.

Vin rouge :

Vins rouges extra, le degré 7.50 à 8 fr.

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 6 fr. 40 à 6 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 90 à 6 fr. 10

Vins blancs :

De raisins rouges, 9 à 11 degrés, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

De raisins blancs le degré, 7 fr. 25 à 7.75. Nus, quai Alger.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 685 à 690 fr. les 100°; eaux-de-vie de marc à 52°, 330 fr.; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 770 fr. pris à la distillerie, tous frais en sus.

La Coopérative de distillation de St-André-de-Sangonis (Hérault), vient de vendre : 1° un lot de 110 hectolitres d'alcool de marc, base 86° au prix de 550 fr. l'hectolitre ; 2° un lot de 150 hectolitres d'alcool de marc, base 86° au prix de 552 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 575 à 590 fr. ; 3/6 de marc, 550 fr. ; eau-de-vie de marc 82 degrés, 320 à 325 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86°, de 6 fr. 70 le degré ; trois-six de marc, 86°, et eaux-de-vie de marc 52°, 6 fr. 20 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur tous frais en sus.

Eau-de-vie vieille de Narbonne, 52 degrés, 8 fr. le degré ; alcool rectifié, 95 degrés, 7 fr. 60 le degré ; alcool rectifié extra neutre, 96 degrés à 97 degrés, de 8 fr. le degré.

Alger. — 3/6 de marc, 590 à 600 fr.

Tartres

Montpellier. — Crème de tartre, 620 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2 à 2 fr. 25 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 50, pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 2 fr. 00 ; 25 o/o, 2.05 ; 30 o/o, 2.10 ; 35 o/o, 2.15 »/» ; 40 o/o, 2.20 le degré.

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 2.40 ; 25 o/o, 2.45 ; 30 o/o, 2,50 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 3,40 le degré ; 65 olo, 3,45 ; 70 olo, 3,50 ; 75 olo, 3,55 ; 80 o|o, 3,60 le degré.

Céréales

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 12 janvier 1926.

	janvier	février	4 de mars
Blé	139 A.	139,50 A.	142 A.
Seigle	98 N.	99 N.	100 N.
Avoine noire.	109 P.	109,75 N.	115 N.
Avoine.......	104 N.	105 N.	106 N.

Prix des engrais azotés

Le Comptoir Français de l'Azote a fixé jusqu'à nouvel avis, les prix de vente des engrais azotés livrables par wagons complets sur le mois de janvier 1926 :

Sulfate d'ammoniaque : courant 20 o/o d'azote ammoniacal, 132 fr. ; extra-sec 20 ; 80 o/o d'azote ammoniacal à 138 fr. ; chlorhydrate d'ammoniaque 23 o/o d'azote ammoniacal 153 fr. Ces prix s'entendent aux 100 kilos en sac départ usine, ports, magasins ou frontières, aux conditions générales du Comptoir.

Montpellier. — Verdet du pays, 151 fr. les 100 kilos pris à l'usine.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 3 au Samedi 9 Janvier 1926

	TEMPÉRATURE 1926		TEMPÉRATURE 1925		PLUIE 1926	PLUIE 1925	TEMPÉRATURE 1926		TEMPÉRATURE 1925		PLUIE 1926	PLUIE 1925
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche...	»	»	»	»	»	»	»	»	11	8	»	5.2
Lundi.......	»	7	11	5	10	8	7	5	»	»	9.2	»
Mardi.......	»	9	12	3	»	0.1	7	5	8	3	3	»
Mercredi....	11	10	9	»	5	»	8	6	7	—3	6	»
Jeudi.......	12	7	6	»	8	»	9	4	3	0	5	»
Vendredi....	»	»	5	0	»	2	»	»	6	—1	»	«
Samedi......	9	0	11	—1	»	»	6	0	7	—3	»	«
Total...	194	111	180	81	111	79.8	170	67	137	29	84.1	36.8
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	»	»	»	»	8	»	»	»	»	»	»
Lundi......	10	9	»	»	1	»	»	3	11	6	»	17
Mardi......	10	9	»	»	»	»	»	3	11	2	»	2
Mercredi...	11	10	»	»	8	«	»	5	7	—1	»	1
Jeudi.......	11	5	»	»	2.8	»	8	4	3	—4	»	«
Vendredi...	»	»	«	»	»	»	»	»	8	—4	»	«
Samedi.....	6	1	»	»	»	»	7	—3	5	2	»	»
Total.....	48	39	62	53	61.7	50.8	89	88	126	6	»	50
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Lundi.......	11	5	13	6	2	»	12	5	13	7	7	6
Mardi.......	9	8	10	1	»	«	8	4	10	1	6	0.2
Mercredi...	10	7	8	—4	1.1	1	8	3	6	6	0.6	2
Jeudi	12	»	1	—7	«	»	8	5	4	—8	2	»
Vendredi....	»	»	9	—7	«	»	»	»	7	—4	»	»
Samedi	9	—3	10	3	»	»	7	—4	9	3	»	»
Total....	169	98	168	8	5.2	2	189	92	138	4	58.5	30.2
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Lundi.......	13	6	14	7	9	8	12	3	»	7	0.6	»
Mardi.....	11	6	12	6	2	4	11	2	15	2	«	«
Mercredi....	12	8	11	»	8	»	13	6	11	3	»	»
Jeudi.....	14	4	7	—4	»	»	14	3	9	«	»	»
Vendredi ...	»	»	11	0	»	«	»	»	15	—2	»	»
Samedi.....	7	0	13	2	»	»	11	—2	10	—1	»	»
Total ...	256	183	187	51	47.6	34.3	249	88	257	64	0.6	0.7
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	»	»	»	»	»	«	13.1	9.5	14.0	8.0	2.3	«
Lundi.......	12	5	16	6	8.5	0.1	12 5	7.2	14.1	7.9	»	»
Mardi.......	9	7	11	7	12	1	14.5	4.7	12.8	4.7	»	»
Mercredi....	11	7	11	—2	»	3	17.9	8.1	12.1	2.3	»	»
Jeudi.......	11	6	11	—4	»	»	15.5	7.9	10 3	—0.4	»	»
Vendredi....	»	»	14	—2	»	»	13.5	1.2	14.9	—2.9	»	»
Samedi.....	14	—2	17	0	»	»	12.1	—0.3	13.5	0.9	»	»
Total....	261	14	250	14	21.6	13.4	310.4	120.6	278.1	64.5	3.7	10.7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche..	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Lundi......	14	7	17	5	7.5	»	17	14	16	10	»	»
Mardi.......	12	9	14	4	0.2	»	»	»	17	8	»	»
Mercredi....	14	10	18	4	«	»	15	10	15	8	»	»
Jeudi	18	8	12	—1	»	»	»	9	14	9	»	»
Vendredi....	»	«	14	—2	»	»	»	»	15	8	»	»
Samedi	18	2	15	5	»	»	12	9	14	7	»	»
Total...	309	146	297	50	7.7	10.3	128	100	281	162	»	8

Observations. — Hiver

PRESSOIR HYDRAULIQUE

BREVETÉ EN FRANCE **COQ** ET A L'ÉTRANGER

TYPE NORMAL
QUATRE MODELES

PRESSOIR **N° 1**
Diamètre des claies
$1^{m},20$

PRESSOIR **N° 2**
Diamètre des claies
$1^{m},10$.

PRESSOIR **N° 3**
Diamètre des claies
$0^{m},90$

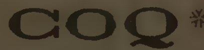
PRESSOIR **N° 4**
Diamètre des claies
$0^{m},60$

Pompe de compression brevetée S. G. D. G. à course automatiquement décroissante.

FORCE EXIGÉE pour la **MARCHE** au **MOTEUR : 1/4 DE CHEVAL**

DEVIS, RENSEIGNEMENTS et RÉFÉRENCES SUR DEMANDE

Maison fondée en 1816

Victor 

*

Reg. Com. Aix, N° 1417

CÉLESTIN COQ & CIE SUCCESSEURS

Agence à BEZIERS
31, Avenue Maréchal-Foch

Ingénieurs-Constructeurs
AIX-EN-PROVENCE

Succursale à ALGER
3, rue Arago

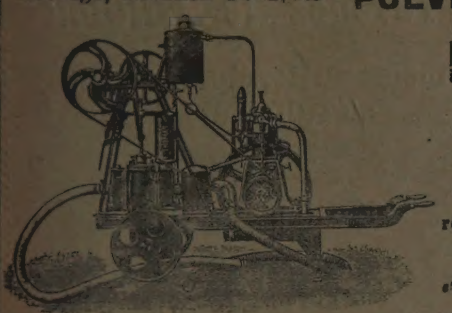
Combien payez-vous d'Impôt ?

Certains journaux de Paris trouvent qu'en tous cas vous n'en payez pas encore assez ! A cela les viticulteurs pourraient bien répondre qu'on ferait mieux de leur indiquer le moyen de payer ce qu'ils paient déjà malgré la mévente des vins, la cherté de la vie, le prix actuel des engrais, etc., etc.

A ce dernier propos (et Dieu sait si l'azote est devenue inabordable à cause de la livre sterling !), on attire notre attention sur la situation spéciale de la « NITRAGINE ». Ce fertilisant azoté fabriqué en France même maintient, malgré la hausse générale, son prix extrêmement modique. Quant à l'efficacité de ce produit, elle ne fait plus objet de discussion. Une brochure volumineuse sur les « *Résultats pratiques de l'Emploi de la NITRAGINE* » en donne les preuves. Les éditeurs (281, rue Saint-Honoré, PARIS) envoient cette brochure gracieusement sur simple demande de nos lecteurs.

MOTEUR-POMPE

pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.



F. THOMAS

Constructeur Bté S.G.D.G., NIMES

PULVÉRISATEURS A PRESSION

SYSTÈME
F. THOMAS
à traction, à bât et à dos d'homme
Solidité
Economie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N° 8692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837, La Rochelle.

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — **Résultats supérieurs et continus depuis 1877** à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes à ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La **Maison E. JODET-ANGIBAUD** est la **SEULE** en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du **22** juillet **1914**, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

43 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre **« GUANO DE POISSON FRANÇAIS »** affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS *agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne*
60, Allées Paul-Riquet.

pour les arrondissements de Montpellier, Arles et le département du Gard : à MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture, à MONTPELLIER. **Téléphone 4-81**

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO